گرلڈ فش

Ibrahim Chef 0344,1000784

Ibrahim Chef

اجزاء:

- فش فلے دو عدد
- سویا سوس دو کھانے کے چمچ
- سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ
- مسٹرڈ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ
- لیموں دو عدد
- نمک حسب ذائقہ
- کُٹی کالی مرچ ایک چائے کا چمچ
- چاٹ مصالحہ تھوڑا سا
- تیل دو سے تین کھانے کے چمچ

Chef Club
کی ایک اور پیشکش
1: رانگ گورا کرنے والی کریم داغ دھبوں کا
مکمل خاتمہ گارنٹی کے ساتھ
2: سمارٹ کرنے والی دیسی دوائی
3: موٹا کرنے والی دیسی دوائی
انشاء اللہ مکمل گارنٹی کے ساتھ اور 3 نسخہ
آزمودہ ہیں
Contact: Only Watsapp
0344,1000784
Ibrahim Chef

ترکیب:

1. مچھلی کے فلے اچھی طرح دھو کر سویا سوس، سفید سرکہ، حسب ذائقہ نمک، مسٹرڈ پاؤڈر، کُٹی کالی مرچ اور لیموں کا رس لگا کر دس منٹ کے لیے رکھ دیں۔
2. اب گرلر گرم کر کے ذرا سا تیل لگائیں اور فلے کو گرل کر کے دونوں طرف سے سینک لیں۔
3. آخر میں انھیں اتار کر تھوڑا سا چاٹ مصالحہ چھڑک کر براؤن بریڈ کے ساتھ سرو کریں۔

Chef Club

اسلام وعلیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Racipes) پہچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784